Jurnal PARAHITA ABDIMAS Jurnal Pengabdian Masyarakat
Homepage: https://ejournal.unma.ac.id/index.php/parahita
Vol. 4 No. 2, April 2023, Halaman: 1-6
E-ISSN: 2720-9865, P-ISSN: 2716-3563

UPAYA PENINGKATAN KUALITAS KEMASAN PRODUK KOPI BUBUK ASLI GUNUNG KAWI BERBASIS TEKNOLOGI TEPAT GUNA

Chandra Sundaygara[1*], Maris Kurniawati[2]
[1,2]Prodi Pendidikan Fisika, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas PGRI Kanjuruhan Malang
E-mail: chandrakirana@unikama.ac.id

Disubmit 10-2-2023 , Diterima 20-3-2023, Diterbitkan 01 April 2023
Submitted 2032-2-10, ***Accepted*** 2023-3-20, ***Published*** 2023-4-1

Penulis koresponden

Abstract

Coffee grounds are one of the ingredients for beverage products that are very popular with the public at this time, so that many people who are self-employed have made coffee bean processing businesses into coffee powder, one of which is the original Gunung Kawi coffee powder business owned by Mrs. Sumiasih and Mr. Yordan. When running the business, Partners experienced several problems, including: a) They did not have standard packaging equipment, so the packaging process was lacking because it was done using wax; b) Does not have a trademark/label c) does not have attractive packaging, (d) does not yet have a halal certificate from MUI. Therefore the purpose of implementing this service is to provide assistance and training to solve problems experienced by partners. The method used is the transfer of knowledge related to trademark design, packaging management and assistance in obtaining halal certificates. The results of this activity include a) partners have packaging equipment in the form of sellers, b) partners have attractive trade marks/packaging labels, c) have attractive and standard packaging, d) partners already have halal certificates. While the positive impact that occurs after this activity is that partners are able to produce higher quality ground coffee products due to having good packaging skills so that the product becomes quality.

Keywords: *packaging; Coffee powder; Appropriate technology*

Jurnal ***Parahita Abdimas*** *diterbitkan oleh Program Pascasarjana Universitas Majalengka*

Abstrak

Kopi bubuk merupakan salah satu bahan produk minuman yang sangat digemari oleh masyarakat pada saat ini, sehingga banyak sekali masyarakat berwiraswasta membuat usaha pengolahan biji kopi menjadi bubuk kopi salah satunya adalah usaha kopi bubuk asli gunung kawi milik Ibu Sumiasih dan B**a**pak Yordan. Pada saat menjalankan usahanya terdapat beberapa permasalahan yang di alami oleh Mitra antara lain : a) Tidak memiliki alat pengemas yang sesuai standar, sehingga proses pengemasan kurang karena dilakukan dengan menggunakan lilin ; b) Tidak memiliki merk dagang/label c) tidak memiliki kemasan yang menarik, (d) belum memiliki sertifikat halal dari MUI. Oleh karena itu tujuan dilaksanakan pengabdian ini adalah untuk memberikan pendampingan dan pelatihan untuk menyelesaikan permasalahan yang di alami oleh mitra. Metode yang digunakan adalah transfer ilmu pengetahuan terkait dengan desain merek dagang, manajemen pengemasan dan pendampingan dalam memperoleh sertifikat halal. Hasil dari kegiatan ini antara lain a) mitra memiliki alat pengemas berupa seller,b) Mitra memiliki merk dagang/label kemasan yang menarik, c) Memiliki kemasan yang menarik dan sesuai standar, d) Mitra sudah memiliki sertifikat halal. Sementara, dampak positif yang terjadi setelah dilakukan kegiatan ini adalah mitra mampu menghasilkan produk kopi bubuk yang lebih berkualitas dikarenakan memiliki keterampilan pengemasan yang baik sehingga produk menjadi berkualitas

Kata kunci: kemasan; Kopi Bubuk; Teknologi tepat guna

This work is licensed under a Creative Commons Attribution 4.0 International License

I. PENDAHULUAN

Kopi merupakan minuman yang berasal dari biji kopi yang dihaluskan. Kopi merupakan salah satu minuman paling popular dimanapun tidak terkecuali di Kota Malang. Kopi memiliki rasa yang pahit yang memiliki banyak manfaat untuk kesehatan tubuh apabila di kelola dengan benar misalkan tidak menambahkan gula atau pemanis buatan didalamnya. Manfaat kopi antara lain (1) menjaga kesehatan jantung, (2) Menjaga kesehatan liver, (3) memelihara kesehatan otak dari penyakit alzaimer, (4) mencegah dari resiko diabetes (Husodo, 2020)

Peminat kopi telah bertambah dari hari ke hari yang dibuktikan semakin banyaknya kopishop dan pengusaha kopi yang berdiri di Malang Raya. Hal ini dikarenakan tersedianya berbagai macam kopi yang berasal dari berbagai daeraj di malang raya. Di Malang raya terdapat berbagai perkebunan kopi yang memiliki ciri khas rasa untuk setiap daerahnya antara lain Dampit, Tirtoyudo, Ampelgading dan juga Gunung Kawi. Hal ini yang membuka peluang bisnis bagi masyarakat di Malang untuk membuat Unit Usaha pengolahan biji kopi. Salah satu yang telah mengelola usaha pengolahan biji kopi adalah Ibu Sumiasih yang bertempat di Dusun Krajan, RT 6 RW 1 Desa Karangsari Kecamatan Bantur Kabupaten Malang.

Unit Usaha produksi bubuk kopi Ibu Sumiasih telah berdiri selama 6 bulan dengan dibantu 1 orang karyawan. Pada awalnya usaha pengolahan biji kopi Ibu Sumiasih adalah adalah hanya melayani jasa pengelolaan biji kopi menjadi bubuk kopi bagi warga sekitar terutama yang akan mengadakan hajatan. Pada perkembangannya, Mitra membuka usaha kopi bubuk sendiri yang dikemas dalam ukuran 150 gram. Kopi yang dipilih adalah kopi asli Gunung Kawi yang memiliki bau dan rasa yang berbeda dari kopi yang bersal dari daerah lain. Penikmat kopi mengatakan bahwa kopi Asli Gunung Kawi adalah jenis kopi yang wangi.

Setiap hari UKM ini memproduksi sekitar 6-9 kg kopi yang dikemas dalam kemasan plastik bening. Kemasan yang belum memenuhi standar akan menyebabkan kopi tidak dapat bertahan lama karena akan lebih cepat berjamur karena terkena angin (Sam'ani, Mustika Widowati, 2019). Terdapat beberapa permasalahan lain yang menghambat proses pengembangan penjualan produk kopi asli gunung kawi ini yaitu tidak memiliki alat pengemas yang sesuai standar, sehingga proses pengemasan kurang terjaga kualitasnya karena hanya menggunakan lilin sebagai alat perekat plastik dan apabila tidak rapat maka dapat menyebabkan udara bisa masuk ke kemasan, mengunakan kemasan yang sesuai standard serta tidak memiliki merk dagang/ label kemasan sebagai ciri khas dari produk yang dijual. Bubuk kopi yang hanya dikemas pada plastik bening tanpa label sehingga kurang menarik dan Mitra belum mencantumkan sertifikat halal pada kemasan untuk meningkatkan kepercayaan konsumen dalam mengkonsumsi kopi.

II. METODE PELAKSANAAN

Pada bagian ini perlu ditampilkan tempat dan waktu penelitian, metode penelitian, pendekatan, cara pengumpulan dan analisis data yang digunakan. Metode penelitian pada dasarnya merupakan langkah-langkah atau prosedur yang dilakukan dalam pengumpulan, pengolahan dan analisis data untuk mendeskripsikan pemecahan masalah penelitian dan/atau menguji hipotesis. Berdasarkan permasalahan yang dihadapi oleh mitra, maka metode yang digunakan untuk menyelesaikan permasalahan mitra adalah sebagai berikut:

1. Tahap persiapan
   Pada tahap ini kegiatan yang dilakukan adalah
   a. Studi literatur untuk mencari informasi terkait pengemasan yang meliputi pencarian informasi jenis mesin pengemas dan jenis kemasan yang sesuai untuk produk kopi bubuk dan juga informasi mengenai proses pengajuan sertifikat halal.
   b. Desain label dan kemasan. Pada tahap ini dilaksanakan desain label dan kemasan yang menarik yang dijadikan ciri khas dari produk bubuk kopi Mitra agar mudah diingat atau dikenali konsumen.
   c. Menentukan tempat dan pelaksanaan kegiatan pelatihan.

2. Tahap pelaksanaan pelatihan dan pendampingan
   a. Pengenalan mesin pengemasan kepada Mitra. Pengenalan mesin ini dilaksanakan untuk memperkenalkan cara penggunaan mesin pengemas pada sehingga Mitra mampu menggunakan mesin pengemas dengan baik dan benar.
   b. Pelatihan dan pendampingan pengemasan produk. Kegiatan ini adalah melatih mitra untuk mampu mengemas produk kopi bubuk dengan kemasan yang telah dibuat.
   c. Pendaftaran produk untuk mendapatkan sertifikat halal dari MUI

3. Tahap evaluasi dan monitoring
   Tahap ini adalah mengevaluasi seluruh kegiatan yang telah dilakukan dan mengidentifikasi kelebihan dan kekurangan yang ada pada tahap perencanaan dan pelatihan. Selain evaluasi, dilakukan kegiatan monitoring yaitu memonitoring perkembangan usaha mitra dan mengidentifikasi kesulitan-kesulitan yang dialami oleh Mitra dengan cara melakukan diskusi secara berkala dengan Mitra.

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

Tahap awal

Kegiatan awal yang dilaksanakan adalah melaksanakan survey lapangan ke tempat usaha mitra. Berdasarkan survey dan wawancara kepada Mitra yang diketahui bahwa proses pengemasan produk kopi bubuk masih manual yaitu menggunakan alat pengemas sederhana yaitu lilin. Selain itu, produk masih belum memiliki merk dagang atau label kemasan yang menarik karena masih menggunakan plastik bening ukuran 250 gram dan 500 gram. Hasil pengemasan produk Mitra berupa kopi bubuk asli gunung kawi disajikan pada Gambar 1.

Gambar 1. Pengemasan Produk Mitra

Desain Label dan Kemasan Produk Kopi Bubuk Gunung Kawi

Permasalahan yang di alami Mitra salah satunya adalah Mitra masih belum memiliki merk dan kemasan untuk produk kopi gunung kawi yang menarik dan sesuai standar karena masih menggunakan alat pengemas sederhana dari lilin dan juga masih menggunakan kemasan berupa plastik bening. Produk kopi bubuk dikemas menjadi 2 macam ukuran yaitu ukuran berat 250 gram dan 500gram seperti terlihat pada gambar 1. Pengemasan yang sederhana dan tidak memiliki ciri khusus akan sulit dikenali oleh masyarakat (Widiati, 2020). Dibutuhkan inovasi dalam desain merk yang menarik dan kemasan yang sesuai standar yang berguna untuk menarik minat konsumen dan juga akan menambah masa simpan kopi terutama kopi bubuk yang gampang sekali mengalami perubahan senyawa yang dikandungnya sehingga akan mempengaruhi kualitas kopi (Andayani & Agustini, 2019). Selain itu, desain merk dan kemasan yang menarik akan mampu meningkatkan penjualan dari suatu produk, karena mempengaruhi daya beli konsumen terhadap suatu produk (Puryantoro, 2018). Desain kemasan produk kopi bubuk gunung Kawi yang telah di buat disajikan pada Gambar 2.

Gambar 2. Desain Kemasan Produk Kopi Bubuk Asli Gunung Kawi

Pelatihan Pengemasan

Kegiatan pengabdian ini diikuti oleh pemilik usaha produksi kopi bubuk Gunung kawi. Pada kegiatan ini, pemilik usaha bersama pengabdi mempraktekkan cara menggunakan alat pengemas *hand sealer* yang telah diberikan oleh Tim Pengabdi dan juga mempraktekkan acara pengemasan menggunakan label kemasan yang telah didesain dengan dibantu tim peneliti. Kegiatan di ikuti oleh Mitra dengan antusias. Pengemasan dilaksankana secara berulang-ulang untuk mengembangakan keterampilan Mitra dalam menggunakan alat pengemas *hand sealer*. Melalui kegiatan ini telah didapatkan kemasan produk yang menarik dan sesuai dengan standar pengemasan. Desain kemasan menarik yang ditampilkan dari proses pengemasan mampu meningkatkan penjualan produk yang dihasilkan (Sundaygara & Dinnullah, 2021). Pada kegiatan ini juga diberikan *manual book* sederhana cara penggunaan *hand sealer* beserta perawatannya agar alat dapat awet digunakan (tidak mudah rusak). Kegiatan pengemasan disajikan pada Gambar 3.

Gambar 3. Kegiatan Pelatihan Pengemasan

Pendaftaran Produk Ke BPJPH untuk mendapatkan Sertifikat Halal

Kehalalan produk makanan sangat penting baik bagi konsumen maupun produsen makanan. Produk makanan yang telah tersertifikat halal akan memberikan kenyaman bagi konsumen dalam mengkonsumsi produk, sehingga pendaftaran kehalalan produk diperlukan (Sayekti, 2014). Selain kemasan yang menarik, kehalalan produk juga merupakan salah satu daya tarik produk terutama makanan di Indonesia dan merupakan salah satu perlindungan terhadap masyarakat yang merupakan salah satu negara dengan mayoritas beragama islam (Syafrida, 2016). Pada kegiatan pengabdian ini, Pengabdi bersama Mitra melakukan pendaftaran produk

untuk mendapatkan sertifikat halal. Sertifikat halal diperoleh setelah 3 bulan pengurusan dengan Nomor Sertifikat ID35110000295690622. Sertifikat halah ditetapkan oleh MUI pada tanggal 9 Agustus 2022 dan berlaku sampai 9 agustus 2026. Kode Sertifikat halal akan disematkan pada label kemasan produk. Dengan terbitnya sertifikat halal akan membuat konsumen merasa tenang untuk mengkonsumsi produk mitra berupa kopi bubuk. Setelah mendapatkan sertifikat halal, maka label kemasan produk di revisi dengan mencantumkan label halal di kemasan produk.

Gambar 4. Kemasan Produk Kopi Bubuk Asli Gunung Kawi setelah mendapatkan Sertifikat Halal

Evaluasi dan Monitoring

Kegiatan pengabdian yang telah dilakukan telah mampu meningkatkan kualitas dan kuantitas produk Kopi Bubuk Gunung Kawi. Terdapat beberapa peningkatan yang diperoleh dari kegiatan pengabdian yang disajikan pada tabel berikut.

Tabel 2. Peningkatan Kualitas Produk pada Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat

No	Masalah	Sebelum Kegiatan	Sesudah Kegiatan
1	Pengetahuan Pengemasan	Mitra menggunakan lilin untuk mengemas produk kerupuk puli	Mitra menggunakan hand sealer dalam proses pengemasan produknya
2	Kualitas kemasan Mitra	Mitra belum memiliki label kemasan yang menarik dan sesuai standar	Mitra telah memiliki label kemasan yang menarik dan sesuai dengan standar
3	Kualitas Produk	Produk Mitra belum tersertifikat halal	Produk Mitra telah tersertifikat halal.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil kegiatan pengadian pada mitra pembuat bubuk kopi dapat disimpulkan antara lain:

1. Mitra mempunyai alat pengemas berupa *hand sealer* dan sudah dapat menggunakan dengan baik
2. Mitra telah mempunyai label kemasan yang menarik dan sesuai standat, sehingga produk dapat lebih dikenal di masyarakat
3. Kemasan kopi bubuk menjadi lebih rapi, higienis, dan bertahan lebih lama karena menggunakan kemasan yang sesuai ketebalannya untuk produk kopi bubuk
4. Mitra telah mempunyai sertifikat Halal dari MUI

DAFTAR PUSTAKA

Andayani, O., & Agustini, S. (2019). Penentuan Masa Simpan Kopi Bubuk Dalam Kemasan Aluminium Laminated Polyetilen (ALP) dan Poly Etilen Ptalat (PET). *Jurnal Dinamika Penelitian Industri*, *30*(2), 148–153. https://doi.org/10.28959/jdpi.v30i2.5645

Husodo, B. (2020). Konsumsi Kopi untuk Mencegah Penyakit Alzheimer. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Sandi Husada*, *12*(2), 996–1002. https://doi.org/10.35816/jiskh.v12i2.439

Puryantoro, P. (2018). PKM Desain Labelling Kemasan Kerupuk Ikan Pada Industri Kecil Menengah di Desa Pesisir Kecamatan Panarukan Kabupaten Situbondo. *Warta Pengabdian*, *12*(1), 233. https://doi.org/10.19184/wrtp.v12i1.7337

Sam'ani, Mustika Widowati, S. (2019). Peningkatan Mutu Proses Produksi Dan Kemasan Kopi Kecamatan Bansari Temanggung. *Jurnal DIANMAS*, *8*(September), 89–96.

Sayekti, N. W. (2014). Jaminan Produk Halal dalam Perspektif Kelembagaan. *Jurnal Ekonomi Dan Kebijakan Publik*, *Vol. 5 No.*(November), 193–209. http://id.portalgaruda.org/?ref=author&mod=profile&id=583667

Sundaygara, C., & Dinnullah, R. N. I. (2021). Peningkatan Usaha Ukm Kerupuk Puli Melalui Pelatihan Dan Pendampingan Manajemen Pengemasan Produk. *Abdimas Galuh*, *3*(2), 255. https://doi.org/10.25157/ag.v3i2.5491

Syafrida. (2016). *Sertifikat Halal pada Produk Makanan dan Minuman Memberi Perlindungan dan Kepastian Jukum Hak-hak Konsumen Muslim*. *7*(2). https://doi.org/https://doi.org/10.33476/ajl.v7i2.353

Widiati, A. (2020). Peranan Kemasan (Packaging) Dalam Meningkatkan Pemasaran Produk Usaha Mikro Kecil Menengah (Umkm) Di "Mas Pack" Terminal Kemasan Pontianak. *JAAKFE UNTAN (Jurnal Audit Dan Akuntansi Fakultas Ekonomi Universitas Tanjungpura)*, *8*(2), 67–76. https://doi.org/10.26418/jaakfe.v8i2.40670